Vidéo : Restaurant L’Apicius, Clermont-Ferrand

Arkadiusz Zuchmanski, chef du restaurant L’Apicius :

Bonjour, je m’appelle Arkadiusz Zuchmanski, restaurant L’Apicius, sous les toits de la Halle Gourmande Saint-Pierre à Clermont-Ferrand.

Nous avons ouvert notre restaurant fin 2007, rue Claussmann. Nous avons déménagé en 2015 à la Halle Gourmande Saint-Pierre.

Notre but était d’introduire et de travailler beaucoup de légumes et végétaux par rapport à mes origines polonaises.

Dans notre cuisine, il y a beaucoup de soupes, de légumes. C’est dans cet état d’esprit que nous avons toujours travaillé, cela fait partie de mes racines, de mes origines.

Aujourd’hui nous avons présenté une arène de légumes avec des carottes, radis, betteraves ou encore des asperges de Vertaizon. Certains légumes sont blanchis, d'autres sont crus et assaisonnés avec du Vadouvan.

Le Vadouvan est un mélange d’épices indiennes et de légumes qui sont ainsi marinés, compostés et séchés. C’est un vrai révélateur de goût comparable au bouillon cube.

Générique :

“Sourires de chef”, suivez tous les épisodes sur clermontauvergnetourisme.com et nos réseaux sociaux Facebook, Instagram et Twitter

Produit et diffusé par l’Office de Tourisme métropolitain en partenariat avec l’UMIH 63

Remerciements : Madame Martine Courbon, Présidente Départementale UMIH 63

M. Arkadiusz Zuchmanski – Apicius à Clermont-Ferrand

Informations Coronavirus Covid 19

Pour un séjour en toute quiétude, merci de vous renseigner sur le protocole en vigueur.Le tournage a été réalisé dans le respect du protocole sanitaire. Les plats cuisinés et filmés n’ont pas été servis aux clients.

Réalisation : Bouton Production

Musique : Tous droits d’exploitation et de diffusion réservés